



Fotos: Fotolia.com/rljanovic

TOPFGUCKER

Warum Mandeln?

Mandeln sind nach wie vor Gastgeschenk Nummer eins, und Paare wählen sie auch gern als Zutat für die Hochzeitstorte. Grund ist ihr Symbolgehalt: weil sie bittersüß sind – wie das Leben, für das sie stehen...

Köstliche Krönung fürs Ja

Während die RegioHochzeit Trends vorstellt, backt BAD AACHEN Hochzeitkuchen

Liebe Brautmutter, wenn's traditionell zugehen soll, müssen Sie jetzt stark sein: Ihnen fällt die Aufgabe zu, die Hochzeitstorte zu backen! Denn mit dieser ist allerlei Aberglaube verbunden, und Regel Nummer eins besagt: Auf keinen Fall darf die Braut selbst das symbolträchtige Gebäck herstellen, das würde großes Unglück bringen.

Bevor Konditoren die ausgefallensten Wünsche mit Raffinesse zu wunderschönem Naschwerk machten, geriet nach altem Brauch am Tag vor dem Ja die Frau Mama gehörig in die Bredouille. Schließlich soll die Torte für den großen Tag alle anderen Speisen an Schönheit und Köstlichkeit übertreffen. Um das entspannt zu garantieren, empfiehlt es sich, diese Aufgabe in Experten Hände zu legen. In Aachen stehen versierte Meisterbäcker mit Rat und Tat zur Verfügung. Das *Café Middelberg* und das *Café Liège* zum Beispiel schauen auf reichlich Erfahrung in der Kreation von Hochzeitstorten zurück und inspirieren gern, was ausgefallene Füllungen oder Formen anbelangt.

Ein Sahneturm als Geschenk

Apropos ausgefallen: Ungeachtet der Temperaturen bekommen Feiern einen Frischekick, wenn das Süße cool überrascht. Warum also nicht eine Hochzeits-Eistorte? Das *Café zum Mohren* bietet sogar mehrstöckige und reich dekorierte Varianten an. Die selbst zu machen, ist für den Laien fast unmöglich. Der Profi stellt sein Portfolio und Trends für das Winterhalbjahr auf der Messe *RegioHochzeit* (s. S. 30/31) vor – neben weiteren Branchen: Ein Besuch vermeidet Stress!

BAD AACHEN hat derweil ein Tortenrezept rausgesucht, aus dem experimentierfreudige Brautmütter und -freundinnen im Ernstfall sogar echte Türme basteln können: einfach die Zutaten verdoppeln und auf ein bis zwei kleinere Springformen verteilen, die fertigen Torten später stapeln. Macht sich übrigens auch als Geschenk zum ersten, zweiten, dritten, zehnten oder dreißigsten Hochzeitstag gut ...

Alle BAD AACHEN-Topfgucker gibt's unter www.bad-aachen.net/

BAD AACHEN EMPFIEHLT:

Weißer Traum-Torte

Zutaten für eine Springform mit 28 cm Durchmesser:

Biskuit: 6 Eier (Größe L, Freilandhaltung), je 100 g Muscovadozucker und Puderzucker, je 70 g feines Mehl, gemahlene Mandeln und Maisstärke, 2 TL Weinstein-Backpulver, 1 TL pure gemahlene Vanille. **Füllung:** je 350 ml Sahne und Philadelphia natur, 1 TL pure gemahlene Vanille, 150 g Puderzucker, 1 Pck. Instant-Gelatine, ein Spritzer Limettensaft, nach Belieben frische Beeren. **Dekoration:** 1 fertig gerollte weiße Fondant-Decke, Zuckerperlen/Rosen/Deko nach Belieben.

Zubereitung:

3 Eier trennen. 3 Eigelb plus 3 ganze Eier mit beiden Zuckerarten und der Vanille mindestens 10 Minuten lang auf höchster Stufe mit dem Rührbesen schaumig schlagen. Mehl, Mandeln, Stärke und Backpulver gut vermischen, nach und nach in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Die 3 Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. In gut gefetteter oder mit speziellem runden Backpapier ausgelegter Springform bei 175 °C etwa 45 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Mit Philadelphia, Instant-Gelatine, Vanille, Limette und Puderzucker gut glatt-rühren. Boden ein Mal längs durchschneiden und knapp zwei Drittel der Creme zwischen den Schichten verteilen. Als Füllung reicht im Prinzip die Creme. Sie kann aber mit frischen Beeren in dünnen Scheiben verfeinert werden. Restliche Creme dünn als Verbindung außen aufstreichen, dann Fondantdecke auflegen und überall mit Fingerspitzengefühl glätten und andrücken; überstehende Ränder abschneiden. Die Torte lässt sich mit Perlen, Blüten oder ausgestanzten Formen farbigen Fondants verzieren.